

～川上文代の認定講座について～

全国で100万部以上の売り上げ実績を誇る「川上文代の料理の教科書シリーズ」を、著者から徹底的に学ぶ免許皆伝の認定講座で、本に書ききれないことも学べる価値ある講座です。

料理教室や学校で教科書として使えるようにとの思いを込めて作った「教科書シリーズ」ですが、2005年の「イチバン親切な料理の教科書」を皮切りに17冊。

”日本図書館協会選定図書”として全国の図書館に置かれ、

各書店でもコーナーが出来、中国語・韓国語・英語に翻訳され海外でも評判です。

調理師学校で教えていたプロ向けの内容を、大切なポイントは残しつつ家庭レベルまで落とし込み、豊富な写真や詳しい解説を盛り込み、何度も修正を重ねた充実した内容の書籍です。

他の出版社からも、”教科書シリーズを超える本は作れない”と言われるほど優れた永久保存版となったのも、1冊に付き何千枚も命がけで撮影して下さったカメラマンさん、

より良いものをと徹夜の作業に追われた編プロ・バブーンの皆様、

新星出版社様はじめ、料理アシスタントなど、教科書シリーズに携わった方々のお蔭です。

改めて、心より感謝致します☆

2017年春に、魚料理・フランス料理・イタリア料理の新装版が創刊されたのをきっかけに、著者である川上文代の看板を受け継いでもらえたらとの思いを込め、受講者を育て上げる覚悟で取り組んでいます。

書ききれなかったポイントを伝授しつつ、個人の料理のバイブルとして、各教室や学校の教科書として、じっくり学んで料理の腕を身に付けていただきたいと思います。

また、辻調で多くの料理人を育て、教室を設立してからは優れた料理研究家を輩出してきた川上の料理に対する姿勢や指導方法なども、同時に引き継いでほしいと思い、

「川上文代の認定講座」を開講する運びとなりました。

老若男女関係なく、やる気のある方のご参加をお待ちしております。

4月からフランス料理、7月からイタリア料理、8月から魚料理の認定コースが順次開講します。

各講座12日間の定員8名様限定講座となりますので、お早目にお申し込みください☆

また、各コース2名様以上集まれば、ご予約に合わせた日時やプランをご相談して、順次開講することも可能です。

認定取得後は、忘れないうちに教科書を使ってのレッスンを開講したり、飲食店などで腕をふるうことをお勧めします。学びを深めたい場合は、別日・料金を設けて、強化したい箇所を指導させていただきますので、ご相談ください。「教科書シリーズ」で料理の腕を上げ、美味しい料理で素敵な笑顔の輪が広がることを願っております。



●フランス料理認定コース

12日間コース（4月～6月）水曜日・10:00～16:00 定員8名

「フランス料理の教科書」を使って著者である川上文代自ら指導し、本に書いてない内容まで実習・実食付きで徹底的に学びます。特典として、ご自身のお教室などで「フランス料理の教科書」を使ったレッスンや、出店したお店で本の料理を提供できる川上文代が認めた免許皆伝コースです。

*開講日 2017年4月5・12・19・26・5月3・10・17・31・6月7・14・21・28日の12回、3か月コース。

（2名様以上集まれば、ご予約に合わせた日時やプランをご相談して、順次開講することも可能です。）

- 1回目 4/5 オリエンテーション フランス・料理用語について 調理器具、サラダ、ドレッシング
- 2回目 4/12 肉のだし汁1（ブイヨン、フォンド・ヴォライユ）、スープ、ポタージュ、コンソメ
- 3回目 4/19 肉のだし汁2（フォン・ド・ヴォなど）、冷たいオードブル（野菜のテリーヌなど）
- 4回目 4/26 シャルキュトリについて（リエット、肉のテリーヌ、コンフィなど）
- 5回目 5/3 温かいオードブルについて（スフレ、キッシュ、卵料理など）
- 6回目 5/10 魚のだし汁（フュメ・ド・ポワソン、クールブイヨン）、魚の卸し方、魚料理
- 7回目 5/17 調理方法について（ポッシュェ、ブレゼ、グリエ、ソテーなど）、肉の下処理
- 8回目 5/31 肉の火の通し方、濃度のつけ方、付け合せについて、肉料理
- 9回目 6/7 地方料理1（ノルマンディー、ブルターニュ、シャンパーニュなど）、ワイン含む
- 10回目 6/14 地方料理2（アルザス、ブルゴーニュなど）、ワイン含む
- 11回目 6/21 地方料理3（プロヴァンス、南西部など）、ワイン含む
- 12回目 6/28 各個人向け弱点強化、総復習、認定書授与

*2回目以降は、前回の復習を兼ねて筆記と実技の試験が毎回あるため、基準点をクリアして力をつけていただけます。欠席した回は自習もしくは、最終回での強化、もしくは、日時をご相談の上、1回3万円+税で別日を設ける事も出来ます。

フランス料理認定コース特典

- 「フランス料理の教科書 新装版」（川上文代著）が1冊付きます。（初回サイン付きでお渡し）
- 著者のお墨付きでの、料理の教科書を使ってのレッスン開講
- 著者の認定付きで、レストランなどでの、レシピ料理提供
- 認定書授与（但し、10回以上出席できなかった場合、もしくは基準以上の合格点が取れなかった方には認定書をお渡しできません。別日を設定し、1回3万円+税で基準点をクリア出来るまで、補講強化頂きます。）

<レッスン料・お振込先>

レッスン料： 3か月分一括前払い 30万+税（¥324,000）

振込先：三井住友銀行恵比寿支店 普通預金

口座番号：8800782 口座名義：カワカミフミヨ

<持ち物>

- ・初回にお渡しする、「新装版 フランス料理の教科書」
- ・筆記用具、エプロン、ご自身の手をふくハンドタオル
- ・必要であればカメラ（写真撮影は可能ですが、ビデオ撮影はできません）



●イタリア料理認定コース

12日間コース（7月～9月）水曜日・10:00～16:00 定員8名

「イタリア料理の教科書」を使って著者である川上文代自ら指導し、本に書いてない内容まで実習・実食付きで徹底的に学びます。特典として、ご自身のお教室などで「イタリア料理の教科書」を使ってのレッスンや、出店したお店で本の料理を提供できる免許皆伝コースです。

*開講日 2017年7月5・12・19・26・8月2・9・23・30・9月6・13・20・27日の12日間、3か月コース

（2名様以上集まれば、ご予約に合わせた日時やプランをご相談して、順次開講することも可能です。）

- 1回目 7/5 オリエンテーション イタリア・料理用語について 調理器具、9つの基本アイテム、サラダ
- 2回目 7/12 肉のだし汁1（ブロード、ブロード・ディ・ポッコ）、スープ、ポタージュ、コンソメ
- 3回目 7/19 肉のだし汁2（スーゴ・ディ・カルネ）、ソースについて（トマト、サルサ・ヴェルデなど）
- 4回目 7/26 冷たいアンティパスト（カルパッチョ、ブルスケッタ、カポナータなど）、豚肉加工品
- 5回目 8/2 温かいアンティパストについて（アランチーニ、フリッタータなど）、チーズについて
- 6回目 8/9 魚のだし汁（フメット・ディ・ペッシェ、クールブイヨン）、魚の卸し方、魚料理
- 7回目 8/23 パスタについて（ショートパスタ・ロングパスタ、手打ち麺、乾麺）
- 8回目 8/30 調理方法について、肉の火の通し方、濃度のつけ方、付け合せについて、肉料理
- 9回目 9/6 乳化について、（リゾット、ニョッキなど）
- 10回目 9/13 ピッツァについて、ドルチェについて
- 11回目 9/20 イタリア20州の地方料理、ワインについて
- 12回目 9/27 各個人向け弱点強化、総復習、認定書授与

*2回目以降は、前回の復習を兼ねて筆記と実技の試験が毎回あるため、基準点をクリアして力をつけていただけます。欠席した回は自習もしくは、最終回での強化、もしくは、日時をご相談の上、1回3万円+税で別日を設ける事も出来ます。

イタリア料理認定コース特典

- 「イタリア料理の教科書 新装版」（川上文代著）が1冊付きます。（初回サイン付きでお渡し）
- 著者のお墨付きでの、料理の教科書を使ってのレッスン開講
- 著者の認定付きで、レストランなどでの、レシピ料理提供
- 認定書授与（但し、10回以上出席できなかった場合、もしくは基準以上の合格点が取れなかった方には認定書をお渡しできません。別日を設定し、1回3万円+税で基準点をクリア出来るまで、補講強化頂きます。）

<レッスン料・お振込先>

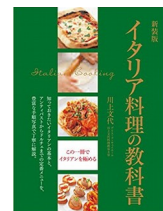
レッスン料：3か月分一括前払い 30万+税（¥324,000）

振込先：三井住友銀行恵比寿支店 普通預金

口座番号：8800782 口座名義：カワカミフミヨ

<持ち物>

- ・初回にお渡しする、「新装版 イタリア料理の教科書」
- ・筆記用具、エプロン、ご自身の手をふくハンドタオル
- ・必要であればカメラ（写真撮影は可能ですが、ビデオ撮影はできません）



●魚料理認定コース

12日間コース（8月～11月）金曜日・07:45市場集合または09:30教室～15:00終了 定員8名

「魚料理の教科書」を使って著者である川上文代自ら指導し、本に書いてない内容まで実習・実食付きで徹底的に学びます。特典として、ご自身のお教室などで「魚料理の教科書」を使つてのレッスンや、出店したお店で本の料理を提供できる免許皆伝コースです。*魚介類は、市場の入荷によって変わります。

*開講日

2017年8月25・9月1・8・22・29・10月13・20・27・11月10・17・24・12月1日の12日間コース

（2名様以上集まれば、ご予約に合わせた日時やプランをご相談して、順次開講することも可能です。）

1回目 8/25 オリエンテーション 魚の名称・調理器具や包丁、夏の魚・すずきやイサキや鰯を使った料理

2回目 9/1 夏の魚介・キスやカマスやアユを使った料理

3回目 9/8 夏の魚介・いわしやアナゴやカレイを使った料理

4回目 9/22 秋の魚介・アマダイやマグロやかわはぎを使った料理

5回目 9/29 秋の魚介・サバや鮭やカニを使った料理

6回目 10/13 秋の魚介・サンマやタチウオやアイナメを使った料理

7回目 10/20 秋の魚介・カツオやいかやニジマスを使った料理

8回目 10/27 秋の魚介・コチやサヨリやタコを使った料理

9回目 11/10 冬の魚介・タラやコハダや金目鯛を使った料理

10回目 11/17 冬の貝類（牡蠣・つぶ貝・バイ貝・たいらぎ・帆立など）を使った料理

11回目 11/24 冬の甲殻類（えび・しゃこ・蟹など）を使った料理

12回目 12/1 各個人向け弱点強化、冬の魚介、総復習、認定書授与

*2回目以降は、前回の復習を兼ねて筆記と実技の試験が毎回あるため、基準点をクリアして力をつけていただけます。欠席した回は自習もしくは、最終回での強化、もしくは、日時をご相談の上、1回3万円+税で別日を設ける事も出来ます。魚コースは、ご希望で市場での買い付けから同行して頂けます。

魚料理認定コース特典

- 「魚料理の教科書 新装版」（川上文代著）が1冊付きます。（初回サイン付きでお渡し）
- 著者のお墨付きでの、料理の教科書を使つてのレッスン開講
- 著者の認定付きで、レストランなどで、レシピの料理提供
- 認定書授与（但し、10回以上出席できなかった場合、もしくは基準以上の合格点が取れなかった方には認定書をお渡しできません。別日を設定し、1回3万円+税で基準点をクリア出来るまで、補講強化頂きます。）

<レッスン料・お振込先>

レッスン料：3か月分一括前払い 30万+税（¥324,000）

振込先：三井住友銀行恵比寿支店 普通預金

口座番号：8800782 口座名義：カワカミフミヨ

<持ち物>

- ・初回にお渡しする、「新装版 魚料理の教科書」
- ・筆記用具、エプロン、ご自身の手をふくハンドタオル
- ・必要であればカメラ（写真撮影は可能ですが、ビデオ撮影はできません）

